



## BERENJENA

Su nombre científico es *Solanum melongena L. var. esculentum*. Se siembra todos los años para que crezca durante el verano.



Foto 1. Tipos comerciales de berenjena, de izquierda a derecha: Blanca, Rayada o Listada y Negra.

Las zonas para que este cultivo se pueda realizar tienen que tener una cantidad de días sin heladas cercana a los 4 y 5 meses, es decir de 110 ó 120 a 150 días. Esto es porque la planta se hiela con temperaturas por debajo de los 0 °C. En esta zona estamos aproximadamente por encima de los 170 días sin heladas. Para lograr un desarrollo normal debe estar expuesto a la luz directa del sol durante un mínimo de 8 horas por día.

### INICIACIÓN DEL CULTIVO

La siembra se realiza en **almácigo** desde mediados de invierno y principios de primavera, es decir, desde mediados a fines de julio a septiembre, para disponer de plantines bien desarrollados al momento de finalización del período de riesgo de heladas. Los mismos se transplantan partir de inicios del mes de octubre y durante la primera quincena del mes de noviembre. De esta manera alargamos lo más posible el tiempo que el cultivo estará creciendo y entonces aumentamos la producción. cuando hayan alcanzado una altura entre los 15 - 20 centímetros

---



**Foto 2.** Semillas de berenjena.

**Germinación:** la temperatura mínima que tenemos que lograr en el almácigo es 15 a 18 °C, siendo la condición óptima 20 a 25 °C. Puede acelerarse la germinación si dejamos las semillas 24 horas en remojo antes de sembrarlas.

**En las zonas áridas** pueden colgarse un par de trapos húmedos en los laterales del lugar donde tenemos las plantitas, o dejarse sobre el piso o una mesada un recipiente con agua. Esto va a permitir que a medida que se evapora, ayude a lograr condiciones más favorables de humedad relativa para un buen crecimiento.

## TRANSPLANTE

El transplante debe realizarse con cuidado de no romper las raíces ni dañar el tallo del plantín. La ubicación de estos en el surco debe hacerse colocando las plantas entre 45 y 55 centímetros de distancia entre sí sobre la fila y 65 a 75 centímetros de distancia entre las filas. Lo ideal es preparar el terreno en donde se va a realizar el cultivo por lo menos con 60 días de anticipación, se debe puntar hasta 25 o 30 centímetros de profundidad.

Es importante regular la profundidad del hoyo de plantación. El mismo debe ser lo suficientemente hondo para permitir sostener el tallo y que las hojas queden separadas del suelo. Inmediatamente después de realizar la tarea debe regarse bien cada una de las plantas y mantenerlas con humedad durante la primera semana para evitar que se marchiten. Si esto ocurriera, en lo posible la reposición de las mismas.

No hay que plantar demasiado temprano, hay que esperar a que el suelo se haya descongelado y el peligro de heladas haya pasado. Las berenjenas son más susceptibles que las plantas de tomates ser dañadas por frío y no crecen hasta que haya temperaturas altas. Siempre que no le falte el riego, puede soportar hasta 40 °C.

**Riego:** es recomendable que el agua no sea muy salina porque la berenjena es sensible a esto, especialmente cuando es pequeña, ya que en casos extremos pueden llegar a secarse. El agua de mejor calidad para las plantas es la de lluvia y si es posible hay que almacenarla en un recipiente.

De 10 a 15 plantas de berenjenas son suficientes para una familia de unas cinco personas, a menos que les guste mucho y la coman seguido, entonces habrá que plantar más cantidad.

## TAREAS POSTERIORES AL TRANSPLANTE

**Aporcado:** debe cubrirse la parte más baja a las dos o tres semanas desde el momento del trasplante. Puede hacerse con compost, lombricompost o estiércol fermentado en el suelo, así de forma simultánea estamos fertilizando el suelo.

### Poda

A medida que avance el cultivo es necesario hacer una poda de tallos para dar vigor a la planta promoviendo una mayor producción de frutos. Conviene que queden entre 2 y 4 tallos principales por planta, para lo que debemos eliminar todos los brotes de tallos y hojas nuevas que salgan entre el suelo y el primer tallo principal. Con esto adelantamos el momento de la cosecha, mejoramos la calidad de los frutos que la planta va a producir y la circulación de aire y luz dentro de la planta.

### Tutorado

Las plantas a medida que son más grandes tienen más posibilidades de caerse o quebrarse por el peso de los frutos, por la acción del viento o de la lluvia. Para evitarlo se coloca por planta una estructura tipo "parrilla" sobre la cual vamos a ir guiando a los tallos para que puedan apoyarse.

### Deshoje

Si no hacemos poda, sacaremos algunas de las hojas viejas, dañadas o amarillentas de la parte más cercana al suelo y las que están más en el interior de la planta. Esta tarea debe realizarse cuando la humedad del ambiente sea baja y la planta no esté mojada, para reducir el riesgo de enfermedades y favorecer la floración y fecundación. Debemos dejar algunas hojas que protejan los frutos de la luz directa del sol porque esto puede dañar los frutos.

### Raleo de Flores

Cuando la planta florece aparecen ramilletes de flores pero solamente una dará un buen fruto. Entonces, el resto las eliminamos para evitar que compitan entre sí.

### Otras recomendaciones

- No hay que mojar las hojas ya que de esta manera se las expone mayores riesgos de sufrir enfermedades.
- La berenjena es un cultivo sensible a la falta de agua, especialmente cuando los frutos comienzan a crecer, es por eso que no debemos descuidar este tema.
- Las mejores cosechas de berenjenas las vamos a tener en suelos que sean sueltos, que no se encharquen luego de los riegos o lluvias y que sean más bien oscuros (es decir, que tengan materia orgánica).

## ASOCIACIONES, SUCESIONES Y ROTACIONES

Conviene asociar las plantas de berenjena con plantas de poroto y con flores de caléndula. En relación a las **sucesiones** conviene hacerlas con hortalizas de hojas, hortalizas de raíz, gramíneas u otras especies de familias que **no** sean solanáceas (ejemplos de solanáceas: tomate, papa y pimiento) o cucurbitáceas (ejemplos de cucurbitáceas: zapallos, zapallitos y pepino). Esto se debe a que con ellas la berenjena comparte enfermedades y plagas. Entonces, el cultivo de berenjena lo vamos rotando (cambiando de porción de tierra) para ayudar a mantener la fertilidad del suelo y que en el futuro la salud de nuestras plantas siga siendo buena.

## PLAGAS Y ENFERMEDADES

ENFERMEDADES	PLAGAS
<ul style="list-style-type: none"><li>• Podredumbre blanda (Hongo)</li><li>• Podredumbre gris</li><li>• Podredumbre blanca (Bacterias)</li><li>• Virus</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nematodos</li><li>• Pulgones</li><li>• Trips</li><li>• Mosca blanca</li><li>• Arañuela roja</li><li>• Babosas y caracoles</li></ul>

Ver Lista de Plagas y Enfermedades

## COSECHA Y RENDIMIENTO

La cosecha de las berenjenas comienza entre los 70 y 90 días después del transplante. El fruto debe cosecharse cuando toma su coloración característica según la variedad y está brillante. Lo hacemos cortando, con un cuchillo bien afilado, el tallito que lo sostiene que se llama "pedúnculo" más o menos a un centímetro de la zona donde se une con el fruto y que lo pueden ver en la **Foto 1**. En este momento los frutos aún no llegaron al máximo de su tamaño y es por eso que son tiernos y tienen semillas muy chiquitas. Si dejamos crecer el fruto, las semillas que el mismo tiene también crecen y le dan un sabor amargo.

Lo más recomendable es cosechar durante la mañana, sin golpear los frutos, agarrándolos con cuidado y si los vamos guardando en un canasto, cajón o recipiente, no debemos apilarlos en más de dos capas para evitar que los de abajo se aplasten.

El rendimiento de este cultivo puede variar bastante según las condiciones de crecimiento que tuvo, pero aproximadamente puede ser de entre 0,8 y 2 kilogramos en un cuadrado de un metro por un metro, es decir en 1 m<sup>2</sup>. Podemos guardar los frutos en la heladera aproximadamente una semana, o un poquito más, ya que si los dejamos más tiempo tanto el sabor como el aspecto se afectan negativamente. Si vamos a guardarlos por varios días conviene no hacerlo junto a frutos de tomate, ya que una sustancia que estos emiten llamada "etileno" hace que la calidad de las berenjenas se pierda más rápidamente.

## MÁS INFORMACIÓN EN...

<http://images.google.com.ar/images?hl=es&q=berenjena&um=1&ie=UTF-8&sa=N&tab=wi>

<http://www.botanical-online.com/berengenas.htm>

[http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/mednat/tabla\\_de\\_alimentos.pdf](http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/mednat/tabla_de_alimentos.pdf)